



risotos

- 1250 - Risoto alla milanese (cremoso risoto com açafrão e parmesão) - r\$ 27,05
- 1252 - Risoto de abobrinha (cremoso risoto puxado com delicioso refogado de abobrinhas) - r\$ 28,50



- 1300 - Talharim ao pesto (talharim ao pesto feito no pilão, com manjericão, rucula, castanha do brasil e azeite extra virgem) - r\$ 27,70
- 1301 - Espaguete com salvia (espaguete com salvias frescas e azeite extra virgem) - r\$ 23,60
- 1302 - Espaguete ao molho pomodoro (espaguete molho pomodoro com tomates frescos e manjericão) - r\$ 23,40
- 1303 - Espaguete integral ao molho pomodoro - r\$ 23,40



- 1000 - Lasquinhas de queijo de minas meia cura - r\$ 12,00
- 1005 - Pão Francês com Ratatouille - r\$ 12,00



- 1201 - Margarida (mix de folhas, pera cortada em laminas, gorgonzola e nozes trituradas regada com vinagrete de framboesa). - r\$ 24,40
- 1202 - Camelia (cuscuz marroquino com frango desfiado, pimentão vermelho e amendoas laminadas, acompanhado de mix de folhas, tomate cereja e molho a base de azeite extra virgem). - r\$ 26,10

tortas, quiches e outros

- 1051 - Girassol (quiche lorraine, mix de folhas, tomate cereja, pera, lascas de amendoas com mostarda dijon dijon e mel) - r\$ 23,60



- 1052 - Hibisco (quiche de alho poro, mix de folhas, tomate cereja, lascas de amendoas com molho a base de azeite extra virgem) - r\$ 24,30

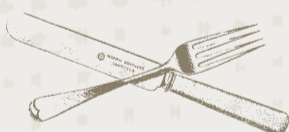


- 1053 - Croque monsieur a la creme (pão de forma, presunto cru e queijo gruyere gratinado ao creme frances, acompanhado de mix de folhas) - r\$ 23,60

- 1203 - Lirio - Ceaser Frango (alface romana, croutons, molho ceasar, lascas de parmesão e tiras de peito de frango) - r\$ 26,80

- 1204 - Violeta - saladas de cogumelos (cogumelos paris, shimeji e shitake puxados ao vinho branco) lascas de parmesão e mix de folhas. - r\$ 38,10

- 1206 - Flor de Lis (mix de folhas, tomates cereja, palmito, ovo cozido, e milho verde com molho a base de azeite extra virgem) - r\$ 22,80



grelhados



- 1350 - Peito de frango r\$ 26,90
- 1351 - Hamburger de cordeiro - r\$ 28,70
- 1352 - Filet mignon - r\$ 35,40
- 1353 - Prime rib - r\$ 45,75
- 1354 - Salmão - r\$ 37,40



saladas especiais

- 1100 - Flor do mar (camarões, mexilhões, anéis de lula e polvo puxados ao pesto de salsinha, entre folhas de ruculas e alface frise, ao molho especial, levemente picante) - r\$ 45,70



- 1102 - Iris (steak tarta de salmão picadinho com cebolinha, mix de folhas e endívias) - r\$ 41,65

monte o seu prato com grelhados e saladas

- 1450 - Grelhados + mix de folhas, tomate cereja, mussarela de bufalo, molho a base de azeite extra virgem (sem acréscimo).
- 1451 - Escolha um grelhado com legumes salteados na manteiga e leite de coco (sem acréscimo).
- 1452 - Escolha um grelhados com uma de nossas saladas do cardápio (exceto as saladas especiais) com um acréscimo de r\$ 5,10 ao grelhado.
- 1453 - Escolha um grelhado com uma de nossas massas com acréscimo de r\$ 5,10 ao grelhado.
- 1454 - Escolha um grelhado com um de nossos risotos com acréscimo de r\$ 6,10 ao grelhado.



comidinhas

- 1002 - Moules et frites (mexilhões ao creme de leite e vinho branco) - r\$ 42,10
- 2001 - Maria sem-vergonha (lulas puxadas no azeite extra virgem, acompanhado de pão francês) - r\$ 29,80
- 2002 - Gotinhas de frango (mini coxinhas de frango fritas) - r\$ 19,40
- 2003 - Muquiadinho (mini escondidinhos de lingüiça ou carne seca) - r\$ 26,10
- 2004 - Bolinho de risoto - r\$ 22,80
- 2005 - Burguinhos (8 mini hamburques, queijo cheddar com tomatinho cereja e acompanha maionese) - r\$ 32,20
- 2006 - Batata rústica (batatas fritas com casca temperadas no sal grosso e alecrim), ou palito - R\$ 18,80
- 2040 - Filé parmegiana aperitivo (filé a milanesa com molho pomodoro e mussarela gratinado). - r\$ 32,90
- 2041 - Pastel misto (pastel de carne, queijo e carne seca com requeijão. Acompanha vinagrete) r\$ 23,20
- 2007 - Polentinha frita r\$ 18,80
- 2008 - Buraco quente com carne louca (3 mini pães franceses com carne desfiada). - r\$ 22,80
- 2009 - Gambás do Rosa (camarões puxados ao alho e óleo e toque agridoce). - r\$ 44,90

lanches

- 1500 - Croque monsieur a la creme (pão de forma, presunto cru e queijo gruyere gratinado ao creme frances, acompanhado de mix de folhas) - r\$ 23,60
- 1501 - Croque madame rosa (pão de forma, peito de peru e queijo gruyere, gratinado ao creme frances e ovo frito, acompanhado de mix de folhas) - r\$ 22,70
- 1502 - Sanduiche parma (ciabatta, presunto parma, queijo brie, rucula e tomate regado no azeite). - r\$ 18,40
- 1503 - Hamburger de cordeiro (pão de hamburger, tomate, alface, mussarela e acompanha batata frita). - r\$ 30,10



sugestões da chef

- 1520 - Paillard de filet com fettuccine ao molho Alfredo - r\$ 39,80
- 1521 - Fettuccine ao pesto com lascas de salmão e castanha trituradas - r\$ 40,80
- 1522 - Risoto de funghi com magret de pato - r\$ 47,50
- 1523 - Risoto com queijo brie e camarões regados ao azeite trufado - r\$ 49,80
- 1524 - Salmão grelhado com crosta de castanha do Brasil e purê cremoso de mandioquinha - r\$ 42,90
- 1251 - Risoto de polvo com rucula (cremoso risoto puxado com molho a base de tomates frescos e polvo, finalizado com folhas de rucula) - r\$ 43,00

brusquettas do rosa

- 1) 2020 - Tomate com manjeriço - r\$ 21,60
- 2) 2021 - Queijo cotage com aspargos e presunto parma - r\$ 28,90
- 3) 2022 - Shimeji, shitake e cogumelo paris - r\$ 25,10
- 4) 2024 - Brie com mel e couve crocante - r\$ 28,10
- 4) 2023 - Mista (escolha duas opções acima) - r\$ 28,90



sobremesas

- 1800 - Petit gateau de chocolate (bolinho de chocolate quente, regado com calda de chocolate e sorvete de creme) - r\$ 14,70
- 1801 - Tarte tatin (torta de maçã com uma bola de sorvete de creme) - r\$ 14,70
- 1802 - Brigadeiro na panelinha (brigadeiro na panelinha com amendoas laminadas) - r\$ 6,60
- 1810 - Banana Flambada (com uma bola de sorvete de creme) r\$ 14,70
- 1811 - Sorvete de creme com calda de frutas caseiras r\$ 6,60
- 1812 - Futas da estação r\$ 5,80

